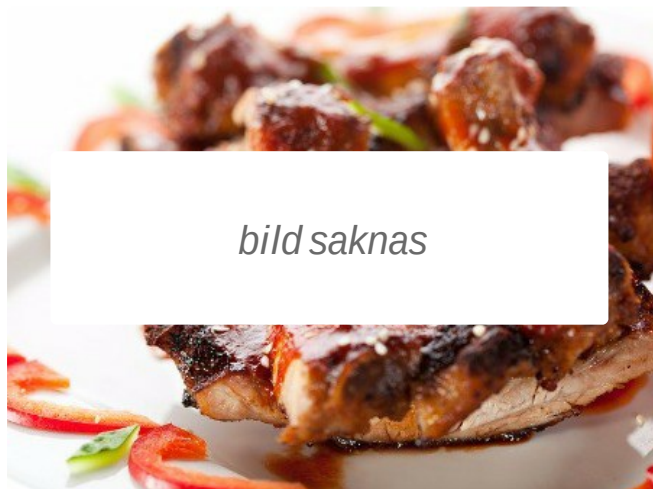




*bild saknas*

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Budget, Fest

## PICATA MILANESE

### Ingredienser ▮

500 g fläskkotlett  
(*eller skinka eller bog*)

1 st ägg

1,5 dl ost, riven

1/2 dl ströbröd

1/2 tsk salt

1 krm svartpeppar

smör (*till stekning*)

▮ tomatsås:

1 st lök, gul

1 klyfta vitlök

smör (*till stekning*)

tomater, passerade (*2,5dl tomatsås*)

### Gör så här ▮

Skala och hacka löken och vitlöken. Fräs den i smör i någon minut. Häll på såsen och låt den koka upp. Skär köttet i centimetertjocka skivor. Vispa upp ägget i en djup tallrik. Blanda ost, ströbröd, salt och peppar på en tallrik. Doppa först köttet i ägget och vänd det sedan i ostblandningen. Låt det ligga några minuter att stelna. Stek i smör i en stekpanna ca 3 min på varje sida. Servera med tomatsåsen och kokt ris.